



NOTRE MENU CARTE AUX PRODUITS DE LA REGION

CHF 48.-

Sélectionnez une entrée, un plat et un dessert

Entrée

Salade de doucette et de racines rouges, petites graines, vinaigrette balsamique au miel **végétarien**

Crème de choux-fleurs nouveaux, vieux Gruyère de la Joux-du-Plâne, chlorophylle de pourpier, servie dans son pain complet **végétarien**

Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles, mouillettes de pain de maïs, petite salade de doucette **végétarien**

Plat

Rösti Maison, fricassée de champignons, œuf au plat bio de Lignièrès, salade de doucette **végétarien**

D'une poularde fermière du bas Jura, le suprême rôti à l'estragon, rösti Maison et champignons sautés, endives au beurre

D'un porc bien élevé des Ponts-de-Martel, Le filet poêlé au miel du Val de Ruz et tranché épais, risotto Venere, mousseline de légumes de par là

Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade

Dessert

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, Vacherin Mont-d'Or au lait cru confiture de cerises noires*, pain grillé aux fruits

Chocolat, chocolat ! Forêt noire minute de La Fugue aux raisinets, tuile craquante, glace à la fleur de lait

Carpaccio d'orange tarocco, biscuit moelleux aux amandes, glace à la fleur d'oranger

Sélection de vins en bouteille, servis au verre

Chardonnay de Neuchâtel, Jungo et Felmman à Cressier	6.20 le dl.	48.00 la bouteille
Gamaret de Neuchâtel 100%, les vins Porret à Cortaillod, 2019	7.50 le dl.	52.00 la bouteille

la fugue

ALPES ET LAC



Nos mets à la carte

Les entrées

Salade de doucette et de racines rouges , petites graines, vinaigrette balsamique au miel	végétarien	9.80
Crème de choux-fleurs nouveaux , vieux Gruyère de la Joux-du-Plâne, chlorophylle de pourpier servie dans son pain complet	végétarien	12.00
Tartare de daurade royale , parfumé au fruit de la passion, léger piment d'Espelette, pain croustillant		19.00
Foie de canard des Landes mi-cuit en terrine et magret fumé , chutney de courge, pain de maïs grillé		19.00
Œuf cocotte bio de Lignièrès à la crème de morilles , mouillettes de pain de maïs salade de doucette	végétarien	16.00

Les plats

Rösti Maison , fricassée de champignons, œuf au plat bio de Lignièrès, salade de doucette	végétarien	26.00
Filet Royal de Cabillaud Skreï juste poêlé , sauce crémeuse au safran riz basmati au fenouil fondant, crumble d'oignons et légumes racines au beurre		36.00
D'une poularde fermière du bas Jura , le suprême rôti à l'estragon rösti au beurre et champignons sautés, endives au beurre		34.00
Dun porc bien élevé des Ponts-de-Martel Le filet poêlé au miel du Val de Ruz et tranché épais, risotto Venere, mousseline de légumes de par là		34.00
Tartare de bœuf coupé au couteau au sésame et parmesan, pain de maïs grillé, petite salade		34.00
Côtes d'agneau Première poêlées , jus d'agneau parfumé à l'ail confit, pommes Château, courge butternut et salsifis sautés au beurre		39.00
D'un bœuf de nos pâturages, au goût incomparable de la viande rassie sur l'os L'entrecôte poêlée, sauce Marchand de vin, pommes frites "rustiques"*, légumes frais		46.00

Les desserts

Gruyère 24 mois de La Joux-du-Plâne, Tête de Moine, Vacherin Mont-d'Or au lait cru confiture de cerises noires*, pain grillé aux fruits		11.00
Chocolat, chocolat ! Forêt noire minute de la Fugue aux raisinets, tuile craquante, glace à la fleur de lait		11.00
Carpaccio d'orange tarocco , biscuit moelleux aux amandes, glace à la fleur d'oranger		11.00